# Bouillon de Bœuf MAGGI®
# Boîte de 1,6 kg pour 80 L

**CODE EAN**

303371 004693 5

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon de bœuf déshydraté.

## INGRÉDIENTS

Ingrédients du bouillon déshydraté : Sel, sirop de glucose, huile de palme, maltodextrine, amidon de maïs, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf 2,5%, caramel (sucre, eau), arômes (lait), oignon, acidifiant : acide citrique ; extraits d'épice et de plantes aromatiques : poivre, girofle, céleri, laurier, thym.
Peut contenir des traces de blé, œuf.

## ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : céleri, lait.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : blé, œuf.

**Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.**

## ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

## MODE D'EMPLOI

1- Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2- Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

## DOSAGES

| Produit Déshydraté | Eau | Nombre de litres reconstitués |
|---|---|---|
| 20 g | 1 litre | 1 litre |
| La boîte | 80 litres | 80 litres |

## UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos cuissons de viandes, légumes et féculents. Peut être utilisé comme élément de mouillement pour une estouffade ou un sauté.

# Bouillon de Bœuf MAGGI®
# Boîte de 1,6 kg pour 80 L

**CODE EAN**

303371 004693 5

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Pour 100 g de produit déshydraté | Pour 100 ml préparé avec 20 g/L |
|---|---|---|
| Energie | 235 kcal<br>990 kJ | 5 kcal<br>20 kJ |
| Protéines | 3,8 g | 0,1 g |
| Glucides | 36,2 g | 0,7 g |
| - dont sucres | 4,6 g | 0,1 g |
| Lipides | 8,3 g | 0,2 g |
| - dont acides gras saturés | 5,3 g | 0,1 g |
| - dont acides gras trans | 0,1 g | 0,0 g |
| Fibres | 0,6 g | 0,0 g |
| Sodium | 18,9 g | 0,38 g |

### Bénéfices nutritionnels

- A très faible teneur en matières grasses
- Sélection de matières grasses non hydrogénées

### Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler

## AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- un goût complexe de boeuf évoquant une lente osmose des saveurs
- la présence des aromates qui renforce le côté complet de ce bouillon

Une sélection rigoureuse des ingrédients
Mise en oeuvre instantanée
- Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
- Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
- Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés
Un bordereau de traçabilité et une déclaration complète des allergènes
**Un excellent rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé**

## CONSERVATION - STOCKAGE

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) : 18 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

## DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|---|---|---|---|---|---|
| Unité consommateur (UC) | Boîte | 303371 004693 5 | 1600 g | 1700 g | 145 x 132 x 180 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 303371 026228 1 | 9,6 kg | 10,41 kg | 396 x 290 x 185 |
| Palette | | | | 441,4 kg | 1200 x 800 x 1075 |

| Code PA | Code Article | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11.003.055 | 12105610 | 6 | 8 | 5 | 40 | 240 |

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons